

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan dan restoran pinggir pantai Pariaman Tahun 2019, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kurang dari separoh penjamah makanan (40,4%) dalam penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik.
2. Kurang dari separoh penjamah makanan (36,2%) memiliki pengetahuan yang rendah tentang penerapan higiene sanitasi makanan.
3. Lebih dari separoh penjamah makanan (51,1%) memiliki sikap negatif tentang penerapan higiene sanitasi makanan.
4. Hampir separoh penjamah makanan (46,8%) yang beranggapan fasilitas sanitasi yang kurang memadai tentang penerapan higiene sanitasi makanan.
5. Kurang dari separoh penjamah makanan (42,6%) yang beranggapan pengawasan rumah makan yang kurang baik tentang penerapan higiene sanitasi makanan.
6. Tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan dan restoran pinggir Pantai Pariaman.
7. Ada hubungan antara sikap dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan dan restoran pinggir Pantai Pariaman.
8. Tidak ada hubungan antara ketersediaan fasilitas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan dan restoran pinggir Pantai Pariaman.

9. Tidak ada hubungan antara pengawasan rumah makan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan dan restoran pinggir Pantai Pariaman.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi Pemerintah Kota Pariaman

Bagi pemerintah Kota Pariaman baik dinas kesehatan maupun puskesmas untuk melakukan pengawasan yang efektif secara rutin dan teratur terhadap rumah makan dan restoran untuk merubah sikap penjamah makanan. Pemerintah Kota Pariaman dapat memberikan *reward* dan *punishment* dan menerbitkan regulasi sebagai dasar hukum dalam penerapan higiene sanitasi makanan.

2. Bagi Rumah Makan dan Restoran

Diharapkan untuk selalu berperilaku baik sesuai dengan aturan penerapan higiene sanitasi makanan dengan memperhatikan 6 prinsip higiene sanitasi makanan, menggunakan alat pelindung diri dalam bekerja, menyediakan fasilitas higiene sanitasi sesuai standar serta selalu menjaga kebersihan, baik kebersihan diri maupun kebersihan rumah makan. Bagi pemilik rumah makan dan restoran untuk mengawasi karyawan dalam bekerja agar selalu memperhatikan kaidah higiene sanitasi makanan.

3. Bagi Peneliti Lain

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan agar lebih memperdalam cakupan penelitiannya dengan mengembangkan masing-masing variabel bebas dalam penelitian ini menjadi variabel yang lebih spesifik. Penelitian dengan variabel yang sama juga dapat dilakukan di kabupaten/kota lain.